

Bela pita (4)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Korice:

- **250 g**margarina
- **1 šoljameda**
- **3**jajeta
- **500 g**brašna

Fil:

- **500 ml**slatke pavlake
- **200 g**bele cokolade
- **100 g**mleka u prahu
- **100 g**prah šecera

Priprema

Stavimo u šerpicu margarin i med sa šecerom i otopimo. Umutimo penasto jaja. Kada se otopi pomešamo sa jajima lagano muteci. Dodajemo brašno malo po malo i umutimo testo koje je jako mekano, ali može da se razvuce. Ostavimo skroz da se ohladi. Uzmemo pek papir. Uzimamo malo po malo testa i razvucemo

oklagijom. Opsecemo ga na velicinu koju želimo. Treba da budu jako tanke, skoro providne. Pecemo ih i rerni na 180 stepeni na prevrnutom plehu od rerne. Treba da ostanu bele. Jako kratko se peku. Neka ivice blago porumene. Mogu odmah nežno da se skinu sa pek papira. Umutimo slatku pavalku sa šecerom i mlekom u prahu da bude cvrsta. Otopimo belu cokoladu i dodamo u pavlaku muteci lagano da ne omekša. Filujemo korice filmo. Na zadnju premažemo fil i izrendamo malo bele cokolade. Stavimo da odstoji preko noci da korice lepo upiju fil i da se stegne. Onda secemo kocke.

Savet

:D